

Crema de Sopa de Papas

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Margarina	8 oz	1 tza
Cebolla, finamente picada	2 lb	
Agua caliente	1 1/4 gl	2 1/2 tzas
Papas, peladas y cortadas en cubos de 1/2"	8 lb	
Pasta	1 lb 1 oz	
Sal		1 Cda 3/4 cda
Pimienta blanca Molida		1 cda
Leche en polvo, sin grasa	2 lb	
Agua (helada) para rehidratar la leche		1 cuarto gl 3 1/2 tza

Nutrition Information

Key Nutrients	Amount	% Daily Value
Total Calories	161	
Total Fat	3.9 g	
Protein	8 g	
Carbohydrates	22 g	
Dietary Fiber	1 g	
Saturated Fat	0.8 g	
Sodium	326 mg	

Directions

1. En una olla grande o caldera de vapor industrial, derrita la margarina sobre fuego medio-alto.
2. Agregue la cebolla, revolviendo y calentando hasta que esté suave, pero no dorada.
3. Añada el agua caliente, suba el fuego a alto hasta que hierva.

4. Incorpore los cubos de papa, pasta, sal y pimienta.
5. Baje el fuego y cocine la sopa a fuego lento, cubriéndola. Cocine a fuego lento por 20 minutos hasta que las papas estén suaves.
6. Mezcle la leche en polvo y el agua, batiendo hasta que esté homogénea.
7. Incorpore la mezcla de leche a la sopa caliente y continúe calentándola a fuego lento hasta que hierva.
8. Sírvala caliente.

Notes

Consejos para Servir:

Esta sopa se espesa mucho al dejarla reposar; sírvala caliente y mantenga la temperatura a 140°F. Para enfriar la sopa que sobra, de una manera segura y rápida, vierta la sopa sobre recipientes de poca profundidad y póngala inmediatamente en refrigeración. Cuando recaliente los sobrantes, añada leche o agua si la sopa está muy espesa, la temperatura para recalentar debe ser de 165°F.